Мех. Ис.

22.

стр. 53-54 см.
после стр. 56.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ

ОТВѢТЪ,

на задачи на 1799 годъ,

Предложенныя въ Собранiи Вольнаго Экономическаго Общества въ Санктпетербургѣ, бывшемъ Октября 9 дня, 1798 года, и въ вѣдомостяхъ публикованныя Октября 26 дня. № 86.





ИЗДАНIЕ

Августа Вицмана.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ,

1799 года.

Рукопись подъ названiемъ: „Пре„дварительный отвѣтъ на задачи пред„ложенныя въ собранiи Вольнаго Эко„номическаго Общества„ отъ Санктпетербургской цензуры напечатать позволяется. Апрѣля 30 дня 1799 года.

Семенъ Котельниковъ.

СОДЕРЖАНІЕ.

стран.

Задачи предложенныя отЪ вольнаго Экомическаго Общества. - - - - 1

a. ОтвѣтЪ на третью задачу.

1. ИзЪ оливковаго масла выводить испортившійся запахЪ. - - - 9

2. КакЪ беречь деревянное масло, чтобЪ не испортилось. - - - - -

3. КакЪ поправлять всякое испортившееся постное масло. - - 10

4. КакЪ беречь деревянное масло, чтобЪ оно не портилось. - - 12

5. Дѣлать масло коровье, похожее на Голландское. - - - - - 13

6. Солить масло коровье такЪ, чтобЪ оно во весь годЪ было свѣже. 14

7. КакЪ сберечь чрезЪ долгое время копченые окорока не вредимо. - 15

8. Средство сохранять свиной жирЪ. 16

9. Средство сохранять долгое время жирЪ, соленую поросятину и окорока такЪ, чтобЪ они не портились. -

10. Показаніе какЪ наилучшимЪ образомЪ и чрезЪ долгое время беречь копченые сЪѣстные припасы. - 19

b. ОтвѣтЪ на первую задачу.

1. Просовая и каштанная мука. - 20

2. Весьма полезный и питательный сухарь. - - - - - - - - - - 21

3. Дешевая для людей пища, такЪ называемой супЪ Дофинуазскій. - 22

стран.
4. Опыты предложенной здѣсь пищи. 24
5. Дешевой супъ изъ сорочинскаго пшена. - - - - - - - - - - 26
6. Каромилла новое питательное средство утоляющее голодъ и жажду. -
7. Другой способъ отъ голоду и жажды. - - - - - - - - - - 28
с. Отвѣтъ на вторую задачу.
1. Изъ плодовъ дикихъ деревъ каштаны, желуди дубовые и буковые употребляются въ печенiи хлѣбовъ. - 30
2. Другiй способъ приготовлять желуди для хлѣба есть слѣдующiй. 32
3. Хлѣбъ изъ яблокъ. - - - - - 35
4. Хлѣбъ изъ тыквъ съ шишками. 36
5. Хлѣбъ изъ овса. - - - - - 43
6. Хлѣбъ изъ пырейника. - - - - -
7. Варить пиво изъ кореньевъ травы пырейника. - - - - - - 45
8. Еще нѣкоторыя растѣнiя, коренья и иныя вещи изъ коихъ хлѣбъ можетъ быть приуготовляемъ. - 47
9. Калифорнская поваренная записка. 49
10. Какъ можно приуготовить въ кушанье свои перчатки. - - 52
11. Лягушки лакомое кушанье Италiянцовъ и Французовъ. - - - -
12. Превосходное средство долгое время пробыть безъ пищи съ присовокупленiемъ примѣровъ. - - - 54



Предварительной отвѣтъ на задачи на 1799 годъ предложенныя въ собранiи вольнаго Экономическаго Общества въ Санктпетербургѣ, бывшемъ Октября 9^го^ дня 1798 года и въ вѣдомостяхъ публикованныя Октября 26^го^ дня въ № 86.

Задачи суть слѣдующiя.

1. Съ нѣкотораго времени помышляемо было о томъ, чтобы кромѣ муки обыкновенныхъ хлѣбныхъ породъ приготовлять такъ же и изъ другихъ растѣнiй, подобнымъ образомъ, для простаго народа вкусную и здоровую и притомъ дешевую пищу. Въ семъ намѣренiи удач-

но Г. Графомъ Фонъ Румфордомъ произведенные опыты и его вкусная и дешевая картофельная похлѣбка безъ мяса и муки всѣмъ извѣстны, которой вѣроятныя пробы учинены были однимъ изъ нашихъ почтенныхъ Членовъ. И такъ не можно ли бы было изобрѣсти подобный составъ, которой бы въ сухомъ видѣ представленной сохранялся на долгое время и производилъ бы взваренïемъ съ простою водою вкусную и при томъ дешевую ѣству или кисель. Таковой составъ во многихъ случаяхъ служилъ бы съ великою пользою, особливо путешествующимъ на морѣ и для войскъ. Сего ради такой предметъ соотвѣтствовалъ бы слѣдующей задачѣ, а имянно. . .

,,Изобрѣсти составъ изъ обыкновен-
,,ныхъ дешевыхъ и вездѣ находящихся
,,жизненныхъ припасовъ (кромѣ мяса),
,,особливо изъ муки и шишковатыхъ,
,,какъ на примѣръ, изъ картофелей и
,,тому подобныхъ, растѣнïй, которой
,,бы легкимъ способомъ въ сухомъ видѣ
,,доставленной, долгое время невреди-
,,мымъ сохранялся; изъ котораго бы на
,,примѣръ, солдатъ по крайней мѣрѣ на

„восемь дней пищу, безъ отягощенія въ „своей сумкѣ или ранцѣ носить и въ „скорости одною только подливкою ки„пящей воды вкусную, здоровую и де„шевую похлѣбку или кашу приуготов„лять могъ, которая бы была лучше, „однакожъ не дороже похлѣбки изъ обык„новенныхъ сухарей.„

Отвѣствующіе на сію задачу должны экономическому обществу доставить не токмо ясное и подробное описаніе *изобрѣтенія* своего, съ показаніемъ употребляющихся къ сему матеріаловъ, количества ихъ, цѣны и образа какъ съ ними поступать, но и прислать такъ же въ *общество достаточныя* пробы ихъ составовъ.

За наилучшій на сію задачу отвѣтъ, изобрѣтателю и сочинителю достается золотая медаль въ 30 червонныхъ, назначенная отъ Императорскаго Экономическаго Общества.

2. Колосяныя растѣнія, съ отдаленнѣйшихъ временъ въ употребленіе введенныя, отъ которыхъ получаются хлѣбныя сѣмена, ежегодно великихъ отъ земледѣльца требуютъ трудовъ, что бы сѣмена свои съ лихвою приносили;

но земля, и все прилѣжно обработанная, не всегда удовлетворяетъ желанїямъ земледѣльца, и не возвращаетъ повѣренныхъ ей сѣмянъ съ толикимъ избыткомъ, чтобъ ихъ чрезъ цѣлой годъ на пропитанїе человѣку доставало. Бывали такъ же времена, въ которыя цѣлыя страны великую нужду въ хлѣбѣ претерпѣвали; отъ чего неоднократно смертоносной послѣдовалъ голодъ; не смотря на то, послѣ многихъ бѣдствїй, которыя претерпѣлъ родъ человѣческїй, никто изъ смертныхъ не приложилъ всевозможнаго старанїя къ открытїю новыхъ растѣнїй, которыхъ бы сѣмена рожъ или пшеницу замѣнять могли, и всѣ народы продолжали сѣять тотъ токмо хлѣбъ, которой открыла и въ употребленїе ввела отдаленнѣйшая древность. Но первыхъ вѣковъ люди, которымъ одолжены мы сими полезными открытїями, не упражненїемъ въ ботаникѣ, но случайно или по нуждѣ дошли до познанїя хлѣбныхъ растѣнїй: а какъ въ наши времена знанїе растѣнїй до такого доведено совершенства, что всѣхъ странъ древа, кустарники и травы бо-

ботаникамъ сдѣлались извѣстны, (*) то весьма вѣроятно, что изъ великаго ихъ множества могутъ найтить такія, которыя всѣму человѣческому роду будутъ полезны. „Потому и желательно, „чтобъ искусные ботаники показали ко„лосяныя или другія растѣнія, которыхъ

(*) Не знаю, — ибо всѣ новые ботаники увѣряютъ что намъ еще не всѣ произрастѣнія извѣстны, что такъ же подтверждаетъ и опытъ; поелику безпрестанно вновь произрастѣнія открываютъ. Докторъ Роксбургъ великій ботаникъ въ Остиндіи самъ только собственно въ недавномъ времени открылъ тамо болѣе 400 неизвѣстныхъ растѣніи, описалъ оныя, далъ нарисовать и сообщилъ въ ученое Копенгагенское общество.

Флорентинскій Профессоръ Джерви открылъ новое растѣніе, которое описалъ онъ подъ именемъ Carduus ſpinoſiſſimus. Господинъ Персунъ вновь открылъ болѣе 100 породъ грибовъ.

Мишо, новый Француской ботаникъ, въ 1796 году привезъ изъ Луизіаны новый родъ Сафора коего корень даетъ прекрасную желтую краску.

Сказываютъ такъ же что въ Дрезденѣ въ прошедшемъ году открыто новое растѣніе. И такъ далѣе. Изъ сего явствуетъ, что люди весьма еще далеки отъ того, чтобъ открыть всѣ растѣнія.

,,сѣмена, стволы или корни содержатъ
,,въ себѣ мушное вещество, которыя
,,бы, одинъ разъ будучи посѣяны, чрезъ
,,нѣсколько лѣтъ отъ корня родились,
,,а когда будутъ они одногоднія, то бы
,,покрайней мѣрѣ обильнымъ плодоро-
,,діемъ отличались и изъ муки ихъ мож-
,,но бы было дѣлать хорошій хлѣбъ.

При показаніи таковыхъ растѣній надлежитъ означить; 1) родъ и видъ растѣнія по Линнеевой системѣ; 2) страну, въ которой она самопроизвольно родится; 3) качество земли, на которой растетъ; 4) время, въ которое созрѣваетъ; 5) количество сѣмянъ, которыя приноситъ; 6) доброту муки и печенаго изъ нее хлѣба; 7) ежели откроются такія растѣнія, которыхъ стволы или корни мушное вещество давать могутъ, то показать, какъ оное изъ нихъ извлекать и къ печенію хлѣба приготовлять должно: но паче всего желательно, чтобъ хотя одно открыто и показано было такое растѣніе, которое бы обильно приносило хлѣбныя сѣмена, и одинъ разъ бывъ посѣяно, чрезъ нѣсколько лѣтъ отъ корня своего произрастало, не требуя ежегодно паханія земли.

За наилучшій отвѣтъ на сїю задачу опредѣлило общество въ награжденіе золотую медаль въ 20 червонныхъ, назначенное неизвѣстнымъ его членомъ.

3) Извѣстно, что всѣ жирные съѣстные припасы, какъ то: масло свѣжее и топленое, свиной тукъ, солонина, выжатыя масла и тому подобное, дѣлаются прогорклыми, отъ чего они не токмо для употребленїя непріятны, но такъ же и здоровью весьма вредны бываютъ, въ разсужденїи чего вопрошается.

„Какими способами и какъ поступать надлежитъ, чтобъ такїе запасы „въ большомъ количествѣ не такъ скоро, какъ обыкновенно, портились и „какъ можно уже протухлые и прогорклые припасы вообще, или каждый изъ „нихъ особенно, наилучшимъ образомъ „поправлять, отнявъ дурной вкусъ, и „не дѣлая вреда человѣческому здравїю?

За наилучшїй на практикѣ основанный отвѣтъ на сїю задачу назначается отъ Экономическаго Общества медаль въ 20 червонныхъ.

Отвѣты на сїи задачи должны снабдены быть произвольнымъ изрѣченїемъ съ приобщенїемъ запечатанной записки, содержащей съ наружи тоже самое изрѣченїе, и внутри имя и мѣстопребыванїе сочинителя. Отвѣты могутъ быть написаны на Россїйскомъ, Нѣмецкомъ, или Францускомъ языкахъ, но токмо ясно и четко, и съ надписанїемъ *въ Экономическое Общество въ С. Петербургъ;* но оные отъ иностранцовъ, приняты не будутъ безъ заплаты почтовыхъ денегъ до Мемеля. *Симъ задачамъ* назначается срокъ 1 е Сентября будущаго 1799 года, по прошествїи котораго никакое уже сочиненїе на разсмотрѣнїе принято, и въ конкурсъ допущено не будетъ.

Пока отвѣты на сїи вопросы пришлются, которыя къ 1. Сентября сего 1799 года по почтѣ, заплативъ почтовыя деньги до Мемеля, въ Санктпетербургъ должны быть доставлены, пока будутъ прочтены, апробованы, переведены, напечатаны и публикованы; то по истиннѣ пройдетъ года два: чего ради я за полезное призналъ сей предварительный отвѣтъ немедленно издать.

Но не должно думать, чтобъ я здѣсь показывалъ нѣчто чрезвычайное, неожидаемое, или тайное; ибо тутъ предлагаю я не иное что, какъ то, что во многихъ экономическихъ книгахъ уже напечатано и я желаю только сїе далѣе распространить для свѣдѣнїя тѣхъ, кои того не знаютъ.

Я желаю отвѣчать прежде на третью задачу, къ коей принадлежатъ слѣдующїя средства:

Изъ оливковаго масла выводить испортившїйся запахъ.

Примѣшать въ него малое количество квасцовъ, или влить кипячей воды.

Какъ беречь деревянное масло, чтобъ не испортилось.

Для сбереженїя деревяннаго масла отъ порчи должно взять нѣсколько сего масла и воску по равному количеству, раз-

топить вмѣстѣ, положить туда поджаренной соли и анису и такъ вылить въ масленную бечку.

Какъ поправлять всякое испортившееся постное масло.

Чтобъ постное масло, которое стало портиться, очистить, надлежитъ мыть его въ разсоленой водѣ до толѣ, пока оно совершенно станетъ мутно. Самой насыщенный растворъ поташу сїе мутное масло опять очищаетъ. Можно еще сдѣлать лучше: влить на каждый фунтъ масла полагая по 16 унцовъ на фунтъ, отъ 8 до 10 капель масла толченаго виннаго камня, размѣшать масло деревянную мѣшалкою и дать ему нѣсколько часовъ постоять, чтобъ оно устоялось, въ слѣдующїй день влить въ него нѣсколько теплой воды, размѣшать все и тогда видно будетъ какъ отдѣляется на дно бѣлая осадка отъ щелочной соли и попортившихся частей, послѣ сего слить его въ сосуды и дать ему закиснуть въ нихъ съ веществами, которыя кислоту поглощаютъ и дѣлаютъ масло

вкуснымъ; вещества сiи суть: яблоки, вишни, сливы, а особливо морошка. Изъ сихъ овощей можно удобно выжимать сокъ, такъ, что сѣмена ихъ въ жидкость сiю не попадутъ. Съ яблокъ и сливъ напередъ должно кожицу снимать и послѣ давить. Если одну часть сего соку влить въ десять частей масла, то масло въ скоромъ времени начнетъ закисать. Отъ поднявшагося броженiя масло станетъ мутно. Должно смотрѣть, чтобъ плева, которая бываетъ сверьху масла, не плѣсневела; надлежитъ ее тотчасъ разбивать, чтобъ она ко дну опускалась. Когда броженiе уходится, тогда масло станетъ чисто и вкусомъ приятно. Оно стоитъ долгое время невредимо при новыхъ своихъ свойствахъ. Отъ земляники броженiе длится долѣе, однако же если прибавить къ сему немного меду сырцу, то броженiе остановится. Морошка особливо оставляетъ свой тонкiй вкусъ въ маслѣ. Оно держится долго на своихъ дрозжахъ въ суднахъ, которыя плотно заколочены, а послѣ сливаютъ его съ оныхъ дрожжей.

Можно масло чистить еще и слѣдующимъ образомъ и притомъ скорѣе: взять одну часть поваренной соли и три части незамореннoй извѣсти, сварить щелокъ, процѣдить и влить его въ испортившееся масло. Отъ сего нечистота скоро отстаетъ и плаваетъ между щолокомъ и масломъ. Однако сей способъ чищенія еще несовершененъ. Между тѣмъ большая часть *сего роду* масла даже тогда имѣетъ уже свою порчу, когда изъ тисковъ вынимается, особливо, если къ тому еще его и нагрѣвать.

Какъ беречь деревянное масло, чтобъ оно не портилось.

Повреждение деревяннаго масла, для торгующихъ симъ продуктомъ, составляетъ всегда знатной убытокъ; чего ради тѣ способы, помощію которыхъ можетъ быть сіе отвращено, тѣмъ вяще достойны быть объявлены каждому. Чтобъ масло такое сохранить отъ порчи, то нѣтъ къ сему удобнѣе слѣдующихъ способовъ: надлежитъ оное подъ исходъ каждаго лѣта, или нѣсколько разъ въ

году, сливать въ другие чистые сосуды и съ такою осторожностію, чтобъ подонки всѣ оставались въ старой посудѣ. Изъ каштаннаго дерева посуда можетъ къ сему служить удобнѣйшею. За нѣсколько дней на передъ должно въ сію посуду налить чистой воды и смотрѣть, не течетъ ли она, потомъ выливъ воду, влить штофъ крѣпкаго ренсковаго уксусу, смѣшаннаго съ нѣкоторымъ количествомъ воды и напередъ разогрѣтаго и такимъ образомъ поболтавъ въ бочкѣ, дать ей постоять цѣлые сутки съ сею водою, послѣ выливъ воду, вмѣсто ея влить масло, заткнуть бочку и поставить ее въ чистое холодное мѣсто.

Дѣлать масло коровье, похожее на Голландское.

Взять одинъ фунтъ нѣсколько стараго Голландскаго сыру и очистивъ его отъ всякой нечистоты, смѣшать съ такимъ количествомъ сметаны, какое надлежало бы почти употребить для 8 фунтовъ масла, то есть, когда сыръ

напередъ съ малымъ количествомъ сметаны размѣшанъ такъ, что уже нѣтъ комковъ, тогда всю остальную сметану въ него положить и размѣшать его такъ какъ обыкновенно водится. Смѣшавъ такимъ образомъ сыръ со сметаною, должно смыть его послѣ теплою водою, то сдѣлается прекрасное, желтое, тучное и такое вкусное, какъ самое лучшее Голандское масло.

Солить масло коровье такъ, чтобъ оно во весь годъ было свѣже.

Взять хорошаго масла, положить его въ чистое блюдо, налить водою и перемѣсить раза два, или три, чтобъ все молоко и нечистота отъ него отстали, послѣ слить воду, положить на одинъ фунтъ масла два лота соли, перемѣшать хорошенько либо деревянною мѣсилкою, либо рукою, поставить въ погребъ, чтобъ оно постояло и послѣ опять получше перемѣсить, укласть его въ дубовую кадочку по плотнѣе и на-

лить его соленою водою такЪ, чтобЪ стояло на ладонь, послѣ поставить вЪ хорошей холодной погребЪ и по желанію брать его, сколько потребно. ТакимЪ образомЪ солятЪ масло во всемЪ ТирингѢ, и такое масло весьма вкусно и хорошо.

КакЪ сберечь чрезЪ долгое время копченые окорока невредимо.

Копченые окорока могутЪ лѣтЪ 6 и 8 быть хороши и вкусны; если токмо содержать ихЪ слѣдующимЪ образомЪ: взять чистой буковой золы, насыпать ее вЪ сухомЪ покоѣ и положить на нее окорока и свѣрху опять на нихЪ насыпать сей же золы на полЪ дюйма. Окорока можно класть звенами одинЪ на другой, ихЪ не можетЪ повредить ни холодЪ, ни теплота, если только покой, сколь можно, будетЪ охраняемЪ отЪ воздуху.

Средство сохранять свиной жиръ.

Давъ полежать жиру двѣ недѣли въ соли, надобно взять ящикъ, въ которой бы умѣстилось три куска и положить на дно сѣна. Каждый кусокъ обернуть такъ же сѣномъ; и между тѣмъ всѣ три куска проложить онымъ. Сїе не допуститъ порчу и чрезъ годъ будетъ жиръ столько же свѣжъ какъ въ первой день, надобно только старатся беречь его отъ мышей и другихъ гадовъ, кои могутъ заползти въ коробку.

Средство сохранять долгое время жиръ, соленую поросятину и окорока такъ чтобъ они не портились.

По вынутїи кусковъ мяса изъ судна въ коемъ оно солилось, обыкновенно подвергаютъ ихъ открытому воздуху,

чтобъ оно осохло. Для сего вѣшаютъ куски къ потолку покоя и даже въ большія трубы, дабы сушась, особливо окорока, получили нѣкоторый родъ дымнаго вкусу, который очень хорошъ. Я не хулю сего обыкновенія, должно продолжать его, покрайней мѣрѣ пока все хорошо высохнетъ; но сельскіе жители и другіе не должны бы довольствоваться симъ только дѣйствіемъ: они почитаютъ, что тутъ уже все сдѣлано и оставляютъ ихъ висѣть до тѣхъ поръ, пока почтутъ за нужное продать или употребить собственно для себя. Между тѣмъ когда такое мясо виситъ очень долго, то воздухъ дѣйствуетъ на него съ весьма большею силою, лишаетъ жиръ и мясо всѣхъ водяныхъ самыхъ нѣжныхъ частицъ и дѣлаетъ его противнымъ даже для самаго грубаго вкуса.

Для предупрежденія сего неудобства, надлежитъ поступая по обыкновенному образу, вынуть жиръ, окорока или свѣжепросольное мясо изъ кадки, обсушить его на открытомъ воздухѣ вѣшая его къ потолоку или въ трубѣ. Но лишь только будетъ примѣчено, что мясо совершенно обсохло (для сего не тре-

буется болѣе двухъ или уже много трехъ недѣль) то снять и не оставлять болѣе на воздухѣ. По томъ положить его въ винную бочку, которая должна быть очень чиста; и чтобъ куски одинъ до другаго не касались, должно перекласть ихъ самымъ хорошимъ и сухимъ сѣномъ какое только найти возможно будетъ; ибо естьли сѣно будетъ худое или сырое, то оно и мясо можетъ повредить и сообщить оному дурной вкусъ, такъ какъ равномѣрно и хорошій. Сдѣлавъ сїе должно пещись о томъ, чтобъ все мясо покрыть сѣномъ, закрыть крѣпко бочку и поставить ее въ свѣжее мѣсто или въ погребъ. Жиръ и окорока сохраняются удивительнымъ образомъ въ продолженїи двухъ или трехъ лѣтъ не изпортясь. Выгода сїя кажется заслуживаетъ того, чтобъ обратить на нее вниманїе.

ПОКАЗАНІЕ

Какъ наилучшимъ образомъ и чрезъ долгое время беречь копченые съѣстные припасы.

Вѣтчина, окорока, калбасы и всякое копченое мясо отъ долговременности становится желто, не вкусно и ржаво; а лѣтомъ сильно нападаетъ на оное и точитъ его червь: сїе причиняетъ отъ части вредъ и убытокъ, отъ части же крайнѣ безобразитъ пышные столы. Для чего предлагается здѣсь самый лучшїй способъ сохранить все копченое. Ежели ветчина, солонина и калбасы откоптятся, то надлежитъ сперва развѣшать оныя въ чуланѣ и дать имъ еще сохнуть. Въ началѣ Апрѣля должно для ихъ поклажи взять вычещенные надлежащимъ образомъ ящики, въ которыхъ дно усыпать мѣлкою, сухою, просѣянною золою; потомъ положить тутъ рядъ солонины, вѣтчины или чего бы то ни было. По учиненїи сего слѣдуетъ на оной слой опять насыпать нарочито

толсто золы; и сїе продолжать до самаго верьхняго слоя, который подобнымъ образомъ покрыть золою. И такъ мухамъ, отъ которыхъ, какъ извѣстно, родятся черьви, не можно будетъ садиться на сїе мясо и оное сквернить. Такимъ образомъ на окорокахъ жиръ останется всегда бѣлъ; въ чемъ состоитъ вообще вся ихъ краса; и они будутъ хороши; а ежели случится окорока или колбасы посылать въ жаркую лѣтнюю пору въ дальное мѣсто, то надлежитъ только болѣе ихъ золою посыпать то они дорогою нимало не испортятся.

Теперь приступаю я къ отвѣту на первые двѣ задачи, изъ которыхъ первой, совершенно удовлетворяетъ просо слѣдующимъ образомъ приготовленное:

Взять просо, сварить его и когда оно уварится, дать чтобъ оно въ водѣ разбухло, потомъ разкласть его на доскахъ комами и дать ему на солнцѣ или въ тепломъ покоѣ высохнуть. Послѣ сего растереть его въ муку, высыпать въ кадки и деревянными пестами въ кад-

какЪ убить, чтобЪ воздухЪ не проходилЪ.

Если понадобится, тогда взять сей муки, сколько потребно, влить вЪ нее вина, молока, пива или воды; то и сдѢлается тотчасЪ хорошїй кисель, которой прежде хорошо уварился и вымокЪ такЪ, что ни дрова, ни огонь больше ненужны.

ЕслибЪ вЪ Россїи находились каштанные лѢса такЪ какЪ вЪ Италїи, то бы я сдѢлалЪ предложенїе каштаны лупить, сушить и молоть муку, которую плотно укладывать вЪ ящики, или кадки, беречь отЪ воздуха и держать для употребленїя. *Можно муку сїю* Ѣсть сырую и сухую не имѢя нужды ни вЪ огнѢ ни вЪ водѢ. Ржаная мука вЪ кадкахЪ убитая доставляетЪ такую же выгоду, только сїя не такЪ хороша какЪ каштанная.

Весьма полезный и питательный сухарь.

Взять сЪ пивоварни хорошаго пива, такого вЪ которое еще не положенЪ

хмѣль и которое еще не перебродилось и варить его дотолѣ, пока сдѣлается оно какъ сиропъ. Послѣ замѣсить тѣсто изъ муки на водѣ, положить въ него кислаго тѣста и дать стоять ночь, чтобъ оно взошло. Потомъ вливъ въ тѣсто сего уваренного пива, изпечь сухарь, то на цѣлой день довольно будетъ одного; ибо онъ въ двое питательнѣе шоколада.

Дешевая для людей пища, такъ называемой супъ Дофинуазскїй.

Кромѣ картофельнаго супу Графа Румфорта при нынѣшней дороговизнѣ не непрїятно будетъ, когда я объявлю дешевое, крѣпительное и питательное средство, которое извѣстно подъ именемъ *Дофинуазскїй супъ*. Сїе средство вывезено изъ Турцїи или изъ цѣлой Асїи, гдѣ жители, по причинѣ худаго земледѣлїя, часто претерпѣваютъ недостатокъ въ хлѣбѣ, сорочинскомъ пшенѣ и сему подобномъ. И какъ въ послѣднюю войну разныя провинцїи во Фран-

цїи страдали отъ дороговизны, то супъ сей тамо, а особливо въ Дефинѣ введенъ былъ въ употребленїе. Шесть человѣкъ однимъ фунтомъ ржаной муки могутъ наѣдаться до сыта два раза въ день. Приготовленїе есть слѣдующее.

Взять одинъ фунтъ хорошей, однако же не самой чистой ржаной муки, растворить ее нѣсколько солоноватою водою, такъ чтобъ *сдѣлать жидкое тѣсто*, сїе тѣсто дѣлить на частицы величиною по яйцу и раскатавъ ихъ скалкою сколько можно по тонѣе, класть на столъ одну за другою. Между тѣмъ долженъ стоять на огнѣ глиняный горшекъ, *налитый двумя штофами воды*, и когда вода закипитъ, тогда ее посолить и положить въ нее $\frac{1}{4}$ фунта коровьяго масла или сала. Послѣ сего такъ и варить и когда закипитъ вода бѣлымъ ключемъ, тогда взять гладко разкатанныя лепешки тѣста и изрѣзавъ ихъ въ весьма мѣлкїе кусочки, опускать въ воду мало по малу къ той сторонѣ, гдѣ вода сильнѣе кипитъ. Огонь теперь долженъ быть самой малой, чтобъ горшокъ кипѣлъ $1\frac{1}{2}$ часъ очень тихо. Между тѣмъ должно ложкою мѣ-

шать по чаще даже со дна, чтобъ клецки сїи не скипѣлись вмѣстѣ. Еслибъ стало сїе въ горшкѣ густо, тогда подливать воды, а если жидко, то положить маленько муки. И такимъ образомъ будетъ *приготовлена* сїя питательная пища, которой шесть человѣкъ два раза въ день до сыта наѣдаются. Если нѣсколько сего *супу* останется и онъ *простынетъ*, то бываетъ очень густъ. И такъ когда надобно будетъ употребить его, тогда разжидить оной горячею водою, и поставить на малый огонь, чтобъ вскипѣлъ. Въ протчемъ можно такой же супъ готовить изъ сорочинскаго *пшена съ водою, или съ* молокомъ, но такой супъ будетъ стоить нѣсколько дороже.

Опыты предложенной здѣсь пищи.

Я удостовѣренъ частыми опытами, что показанное количество; фунтъ муки и $\frac{1}{4}$ фунта коровьяго масла не 6 но 4 рабочихъ человѣка, чрезъ цѣлой день насыщаетъ и крѣпитъ. Я велѣлъ только

четвертую долю сего, то есть, $\frac{1}{4}$ фунта муки и два лота коровьяго масла, положивъ немного соли, по предписанію изготовить и двумъ работникамъ работавшимъ въ саду, которые больше трехъ часовъ копали землю, поставить на обѣдъ. Оба они были молоды, здоровы и крѣпки. Одинъ сталъ довольно отъ сего сытъ безъ хлѣба и безъ всего другаго; а другой, которой ѣлъ больше обыкновеннаго, потребовалъ еще кусокъ хлѣба. Изъ сего заключаю я, что $\frac{1}{4}$ти фунта муки и 2хъ лотовъ коровьяго масла довольно, чтобъ наѣсться до сыта два раза въ день человѣку взрослому, много работающему, но не такому, которой неумѣренно ѣстъ; сіе и стоитъ недорого.

Статься можетъ, что можно бы было обойтись безъ масла и сберечь его, ежели не совсѣмъ, то покрайнѣй мѣрѣ половину, еслибъ вмѣсто одной воды, употребить половину молока и половину воды. Такъ же не нужно употребить одну только ржаную муку. Мною употребленная для опыта мука состояла изъ $\frac{3}{5}$ долей муки ржаной и $\frac{2}{5}$ ячной и быть можетъ, что можно бы бы-

но употребить къ сему и овсяную въ случаѣ неимѣнія лучшей ржаной.

Супомъ приготовленнымъ изъ двухъ фунтовъ ржаной муки, изъ полу фунта масла коровьяго съ малымъ количествомъ соли насытились въ обѣдъ 6 рабочихъ человѣкъ.

Кромѣ здѣсь описаннаго супу, называемаго супъ Дофинуазскій, есть еще другой дешевой супъ изъ сорочинскаго пшена. — Взять къ сему 1 фунтъ сорочинскаго пшена, 2 бутылки воды и довольно соли, варить все вмѣстѣ три часа на маломъ огнѣ и часто помѣшивать, чтобъ не присталъ къ посудѣ. Когда сіе станетъ густо, то влить штофъ воды. Симъ ѣствомъ могутъ два раза въ день насытится 6 человѣкъ.

Вмѣсто воды можно такъ же при семъ употребить и молоко, которое тогда должно влить въ смѣшеніе, когда пшено съ водою вскипитъ.

Каромилла новое питательное средство утоляющее голодъ и жажду.

Какъ нѣкоторый любитель полезныхъ открытій сдѣлалъ наблюденіе,

что картофели употребляемыя во многихъ странахъ вмѣсто хлѣбнаго зерна не совсѣмъ удобны для хлѣбопеченія, поелику требуютъ большаго или меньшаго количества примѣшенія пшеничной муки; то думаетъ онъ, что нашелъ сколь простое, столь и полезное средство, поелику сіе двумъ необходимѣйшимъ надобностямъ, голоду и жаждѣ удовлетворяетъ, — онъ почерпнулъ сіе изъ древности. Діо Кассій, жившій во времена Александра, сына Царя Маѳеуса, описывая нравы и обычаи древнихъ Британцовъ говоритъ, что они хотя и питались въ лѣсахъ кореньями и корою, но особливо собирали въ запасъ нѣкоторое растѣніе, которое содержало въ себѣ толь полезное, питательное существо, что они употребляя его частицу величиною въ зерно бобовъ, утоляли голодъ и купно жажду.

Сіе мѣсто Діо возбудило любопытство нашего ревностнаго Естествоиспытателя. Онъ приложилъ несказанный трудъ, чтобъ найти сіе удивительное растѣніе. Наконецъ наставилъ его сочинитель Шотландской натуральной Исторіи, что сіе питательное средство

было дѣлано изъ каромиллы, нѣкотораго роду чернаго труфелю, которой Шотландцы еще и въ нынѣшнее время употребляютъ. А что такое каромилла, нашелъ онъ такъ же у другаго писателя. Сей черный труфель неиное что есть, какъ Lathyrus arvensis tuberosus, какъ называетъ Баугини, въ прочемъ такъ же называютъ его Pseudo Opios, а Нѣмцы землянымъ орѣхомъ, по Французски Noix de terre.

Другой способъ отъ голоду и жажды есть слѣдующїй.

Морскія луковицы высушить, искрошить и прибавить къ нимъ пятую долю сѣмянъ травы сезама и пятую долю маку, замѣсить на меду сырцу тѣсто, изъ сего тѣста дѣлать комышки величиною въ грѣцкой орѣхъ и по одному комышку по утру и ввечеру ѣсть. Сїе избавляетъ отъ голоду и жажды.

Сколь полезно употребленїе сего способа, особливо для мореходцовъ, научаетъ слѣдующее ужасное произшествїе:

Аглинскїй корабль, Томасъ, съ невольниками, въ прошедшемъ году 1797 на пути своемъ изъ Африки въ Америку, былъ захваченъ мятежными Арапами. Весь Европейскїй народъ, бывшей на ономъ побитъ, только 10 человѣкъ соскочили въ ботъ безъ всякихъ съѣстныхъ припасовъ, на которомъ плавали долгое время, пока прибыли въ Барбадъ. Въ семъ случаѣ ѣли *они* другъ друга и только два человѣка могли избѣжать сей плачевной смерти.

Приступая теперь къ отвѣту на *второй вопросъ*, *нахожу*, что нѣкоторое служить можетъ отвѣтомъ и на первой. Намѣренїе мое здѣсь не состоитъ въ томъ, чтобы всякую статью описывать подробно, какъ то требуютъ, но я остановлюсь тамъ, гдѣ только сїе нужнымъ кажется.

Изъ плодовъ дикихъ деревъ, каштаны, желуди дубовые и буковые употребляются въ печенїи хлѣбовъ.

Хлѣбы изъ каштановъ употребительны особливо въ *Порто-фино* (въ 15 или 16 *миляхъ отъ* Генуи). Собственно сказать, изъ нихъ дѣлается одно только тѣсто. Варятъ ошелушенные каштаны и сильно мѣшаютъ, дабы плева всплывала вверхъ, послѣ сего плевы сїи снявъ уполовникомъ перестаютъ уже мѣшать. Когда сверху вода чиста, тогда сливаютъ часть оной, и въ остальную кладутъ нѣсколько соли. Теперь размѣшиваютъ еще сильнѣе даже до того, пока сїи уваренные каштаны претворятся въ кисель, тогда снимаютъ съ огня, даютъ устояться и довольно простынуть. Послѣ сего выкладываютъ ихъ въ глиняную посуду или въ горшки, воду сверху собравшуюся сливаютъ и высушивъ кисель сей, ѣдятъ вмѣсто обыкновеннаго хлѣба. Вкусъ его неприятенъ, само

по себѣ вещество сїе буро, твердо и крайне тяжело, слѣдовательно къ варенїю въ желудкѣ неудобно.

Наши желуди (Quercus, Robur) имѣютъ плодъ по справедливости, горькїй, которой ротъ вяжетъ, пряный и жесткїй, но сей можно сдѣлать больше полезнымъ. Горчайшїе плоды каштаннаго дерева (Aesculus Hippocastanum L.) подслащиваются крѣпкою известковою водою и симъ же средствомъ можно и желуди сдѣлать сладкими или не совсѣмъ неприятными, поелику отъ варенїя и частаго высушиванїя, отъ молотья и примѣшенїя другихъ вещей, они легко растираются, къ растворенїю въ водѣ становятся удобны и слѣдовательно больше питательны и къ варенїю способны.

Поступокъ при рассоложиванїи сихъ плодовъ состоитъ въ томъ, чтобъ мочить ихъ 48 часовъ въ крѣпкомъ щелоку, въ которой кладется одна часть незамореной извести и три части обыкновенной золы, снявъ съ нихъ напередъ шелуху и изрѣзавъ въ куски.

Чтобъ теперь отнять всякой худой вкусъ, такъ же и то, что можетъ

быть осталося въ нихъ отъ щелоку, то должно мочить ихъ въ чистой водѣ дней 10, наливая чрезъ каждые сутки чистою водою, а по томъ ихъ перемыть. Послѣ сего приготовленія они во все безвкусны и высушивши можно ихъ сохранять или тотчасъ употреблять, но при семъ еще примѣчать должно, чтобъ сушить ихъ на воздухѣ, дабы не сдѣлались затхлы. Найдено, что сіи разсоложенные плоды весьма удобны для корму многихъ животныхъ, отъ нихъ они очень скоро тучнѣютъ. Естьли кто пожелаетъ употреблять ихъ ради сего, тогда должно приготовлять ихъ инако, а именно, надлежитъ толочь часа три или четыре и посредствомъ разминанія и мѣшанія обратить въ тѣсто.

Другій способъ приготовлять желуди для хлѣба есть слѣдующій.

Надлежитъ ихъ жарить или варить, снявъ съ нихъ щелуху и послѣ измо-

лоть въ муку. Сїе приготовленїе дѣлаетъ желуди сладкими и истребляетъ изъ нихъ нѣкоторый противный и пряный вкусъ.

Плодъ краснаго буку (Fagus sylvatica L.) то есть, буковые желуди хорошо высушенные, даютъ такъ же муку для хлѣба годную. Но предъ тѣмъ времянемъ когда ихъ молоть должно, надлежитъ ихъ поджарить или въ водѣ выварить, чтобъ очистить ихъ отъ одуряющаго масла. Корнелїй Александръ повѣствуетъ объ островѣ Хїо, что жители онаго, будучи въ осадѣ, избавили себя отъ гладу одними буковыми желудями.

Масло изъ буковыхъ желудей, многїе ѣдятъ съ хлѣбомъ вмѣсто коровьяго.

Плодъ хорошаго дерева каштаннаго (Fagus Castanea L.) приготовленный различнымъ образомъ особливо служитъ для пищи.

Южные Европейцы, сей плодъ изжаривъ или сваривъ, ѣдятъ, дѣлаютъ изъ него разныя мучныя ѣствы и пекутъ хлѣбы. Жители Пистїйскїя и Казентїйскїя, живущїе въ тѣхъ странахъ, гдѣ находятся величайшїе каштанные лѣса, такъ же и бѣдные люди за не-

достаткомъ хлѣба, питаются во весь годъ симъ плодомъ. Народы сіи крѣпки и здоровы и между ими есть многіе, которые живутъ болѣе ста лѣтъ.

Каштаны равнымъ образомъ варятъ въ водѣ или жарятъ, чтобъ съ нихъ снять кожицу и послѣ молоть.

Есть ли потребно печь хлѣбъ изъ желудей дубовыхъ, буковыхъ или изъ каштановъ, то должно произвесть закисаніе посредствомъ большаго количества кислаго тѣста. Кислое тѣсто для заквашиванія дѣлается изъ суроваго тѣста; ибо оно больше даетъ кислоты, нежели тѣсто изъ мѣлкой муки. Отъ примѣшенія другой муки хлѣбъ сей бываетъ приятнѣе и вкуснѣе.

Сѣверные народы, особливо Лапландцы, пекутъ хлѣбъ свой большею частію изъ нѣжныхъ отраслей и коры березовой, еловой и сосновой, но частію такъ же изъ сихъ однихъ.

Хотя и бываетъ въ какомъ году урожай хлѣба, однако же въ сѣверной сторонѣ Трендгейма пекутъ хлѣбы изъ еловой коры, примѣшавъ овса и ячменю, чтобъ жители отъ такой пищи не совсѣмъ отвыкали, но чтобъ удобнѣе

употреблять ее могли тогда, когда случится неурожай.

Самоѣды пекутъ хлѣбъ изъ муки, мѣлко изтолченыхъ рыбьихъ костей, смѣшавъ съ тонкою корою сосны и березы.

Хлѣбъ изъ яблокъ.

Нѣкоторый офицеръ съ щастливымъ успѣхомъ нашелъ способъ печь хлѣбъ изъ обыкновенныхъ яблокъ, которий хлѣбъ гораздо лучше и вкуснѣе, нежели изъ картофелей. Дѣлаютъ сїе такимъ образомъ: сваривъ въ водѣ нѣкоторую мѣру облупленныхъ яблокъ, разтереть еще совершенно горячїя въ двухъ такихъ же мѣрахъ муки, полагая уже тутъ и кислое тѣсто.

Послѣ мѣсить все сїе безъ воды, поелику яблочная жижа удобно замѣняетъ оную. Когда сїе смѣшенїе сдѣлается совершеннымъ тѣстомъ тогда тотчасъ выложить его въ чашу и дать ему киснуть 12 часовъ. Посредствомъ такого въ дѣлѣ семъ обращенїя сказанный Офицеръ достигъ до того, что хлѣбъ изпеченный довольно вкусенъ, пышенъ и сладокъ.

Хлѣбъ изъ тыквъ съ шишками (Melopepo verrucosus. Potiron)

Извѣстно, что тыквы сего рода есть такія, которыя имѣютъ въ себѣ вѣсу до 150 фунтовъ. Ихъ варятъ сперьва въ водѣ, а послѣ вынувъ изъ воды кладутъ на небольшую круглую решетку, сплетенную изъ ивовыхъ лозъ, (на сей решеткѣ обыкновенно сушатъ сыры, чтобъ вода стекала). По сдѣланіи сего примѣшиваютъ въ нихъ немного кислаго тѣста и столько ржаной муки, сколько потребно, чтобъ было тѣсто надлежаще густо, которому послѣ въ деревянномъ ушатѣ даютъ стоять отъ 12 до 24 часовъ. Изъ сего по обыкновенному образу изпеченнаго тѣста былъ хлѣбъ златоцвѣтный. Его многіе отвѣдывали и находили что онъ очень хорошъ и не отзывается тыквянымъ вкусомъ.

Равнымъ образомъ и арбузы (Citrullus) подаютъ хорошій способъ прихлѣбопеченіи замѣнять рожь. Ихъ рѣжутъ въ куски, растираютъ мѣлко, процѣживаютъ на цѣдилку, самую тонкую жижу,

подобно какъ на супъ и мѣшаютъ послѣ съ тѣстомъ, отъ чего онѣ скорѣе вскисаютъ, сверьхъ того что арбузная мука, уже довольно сберегаетъ ржаную муку. Хлѣбъ такимъ образомъ приготовленный какъ сказываютъ, пріятенъ вкусомъ, здоровъ, крѣпителенъ, пышенъ, легокъ и даже больше питаетъ и ободряетъ, нежели другой, словомъ, такъ хорошъ, что употребленіе его вкусу, хозяйству, такъ какъ и здоровью равную приноситъ пользу.

Въ нѣкоторыхъ Норвежскихъ провинціяхъ пекутъ родъ хлѣбовъ такихъ, которые безъ поврежденія лежатъ у нихъ лѣтъ по 30 и по 40. Великая выгода для жителей! ибо тамъ, если человѣкъ единожды столько для себя собралъ, что можетъ запастись собственнымъ хлѣбомъ, то велитъ тотчасъ печь для себя въ запасъ столько хлѣбовъ, чтобъ было съ него по вѣсь его вѣкъ и живетъ спокойно не опасаясь голоду, естьлибъ онъ когда и послѣдовалъ. Сей хлѣбъ приготовляютъ изъ ячной и овсяной муки, которую вмѣстѣ мѣсятъ и послѣ пекутъ между двумя выдолбленными камнями. Съ продолженіемъ

лѣтъ онъ всегда становится пріятнѣе, а въ сей странѣ столько любятъ хлѣбъ черствой, сколько у насъ мягкой. Его берегутъ крайнѣ тщательно чрезъ многіе годы для праздниковъ и у нихъ не почитается сіе за чрезвычайное дѣло, если въ день новородившагося младенца такой употребляютъ хлѣбъ, которой печенъ тогда, когда родился его дѣдъ.

Многіе на сѣверѣ живущіе Агличане пробавляются однимъ токмо овсянымъ хлѣбомъ.

Въ большей части Норвежскихъ провинцій овесъ почитается превосходнѣйшимъ зерномъ; но онъ тамъ горазда рослѣе, бѣлѣе и полнѣе нежели у другихъ народовъ. Крестьянинъ печетъ изъ него свой хлѣбъ, но хлѣбы сіи не такъ толсты, какъ изъ ржаной муки. Онъ печетъ ихъ лепешками, которыя не толще копѣйки и пекутся на тонкой желѣзной дощечкѣ или плоскомъ камнѣ подъ которымъ разводятъ огонь.

На сей раскаленной дощечкѣ или на семъ камнѣ, женщины разкатываютъ небольшимъ деревцомъ лепешки изъ тѣста, котораго берутъ одну горсть. Лишь только успѣютъ онѣ тѣсто сіе

раскатать на дощечкѣ или каминѣ, то оно уже съ одной стороны и испеклось, послѣ сего тонкою лучинкою переворачиваютъ его на другую сторону, и тогда оно и поспѣло. Хлѣбница, если хочетъ, можетъ такимъ образомъ въ одинъ день заготовить въ запасъ хлѣба на цѣлой годъ. Сей хлѣбъ никогда не портится и червь въ немъ не ведется. Онъ такъ проченъ, какъ и хлѣбъ изъ ячновой и овсяной муки, о которомъ я выше упомянулъ.

Во владѣнїи Фецъ въ округѣ Габаль жители ѣдятъ хлѣбъ изъ луковицъ, изъ овса и грѣчухи съ изюмными зернышками, но сей хлѣбъ черенъ, суровъ и неудобоваримъ въ желудкѣ.

Многїе народы употребляютъ вмѣсто хлѣба ячмень, на примѣръ Гуанцы или природные жители Кенарскихъ островов питаются лепешками изъ поджаренаго ячменю смѣшавъ ихъ съ молокомъ и медомъ и хотя они не ѣдятъ говядины и не пьютъ вина, однако весьма живы и бодры.

Мароканцы ѣдятъ хлѣбъ ячной такой, которой не заквашенъ, изпеченный въ глиняныхъ печахъ или на сковоро-

дахъ, равнымъ образомъ ячновую муку, сваренную въ водѣ, зимою ѣдятъ съ постнымъ масломъ, а лѣтомъ съ молокомъ и коровьимъ масломъ. Въ Тунисѣ простой человѣкъ пробавляется ячнымъ хлѣбомъ печенымъ съ отрубями и мукою.

Арапы ѣдятъ охотнѣе ячмень, нежели рожь, и хлѣбъ свой разогрѣваютъ на камняхъ, предъ тѣмъ временемъ, когда захотятъ ѣсть.

Равнымъ образомъ изъ сѣмянъ щавелю пекутъ вкусный и хорошій хлѣбъ. Трава называемая верескъ заступаетъ мѣсто хлѣба въ Исландіи, поелику она, будучи въ водѣ размочена, расширяется и бухнетъ. *Если изрѣзавши ее сварить* въ молокѣ, то она станетъ мягка и клейка, и какъ она, сверьхъ сего имѣетъ приятный вкусъ, то бѣдные люди, сваривъ ее только въ водѣ, употребляютъ безъ всякаго вреда для утоленія глада. Она почитается такъ же преславнымъ средствомъ отъ чехотки, удушья и харканья кровью. Такъ же сѣмя льняное, для утоленія глада, было употребляемо въ печеніи хлѣбовъ. Зерно сіе имѣетъ въ себѣ питательную клей-

кость, хотя въ разсужденiи твердыхъ частей, кои содержатъ въ себѣ такой хлѣбъ, много требуется влаги.

Въ Безансонѣ дѣланъ былъ опытъ печь хлѣбъ изъ шпинатныхъ сѣмянъ. Сѣмяна сiи сперьва высушили, потомъ мололи муку, заквасили обыкновеннымъ кислымъ тѣстомъ и хлѣбъ удался очень хорошiй, который между тѣмъ въ полтора раза былъ больше нежели изъ обыкновенной муки.

Нѣкоторые любопытные люди дѣлали такъ же опытъ съ хорошимъ успѣхомъ печь хлѣбъ изъ дикой рѣпы. Хотя въ перьвыхъ дняхъ хлѣбъ сей и отзывается нѣсколько запахомъ и вкусомъ рѣпы, но сiе не противно, особливо если употреблена къ тому хорошая сладкая и бѣлая рѣпа. Очищаютъ ее, рѣжутъ на нѣсколько частей, послѣ варятъ въ водѣ, пока мягко уварится, потомъ выжимаютъ изъ нее воду, сколько можно по лучше. Наконецъ берутъ столько же вѣсомъ муки, мѣсятъ хорошо и поступаютъ съ нею такъ, какъ при приготовленiи обыкновеннаго хлѣба. Когда сiи хлѣбы изпекутся, то удаются такъ хороши, вкусны, бѣлы и

здоровы, что ничемъ нехуже бываютъ обыкновенныхъ хлѣбовъ.

Дикую морковь (Daucus Carotta) можно такъ же сушить и мѣшать въ хлѣбы, какъ нѣкоторую примѣсь.

Въ кочерыгахъ бѣлой капусты равнымъ образомъ скрывается нѣкая питательная сила. Чего ради бѣдные люди корни сїи нерѣдко надлежащимъ образомъ приготовивъ, сушатъ и мѣшаютъ въ хлѣбъ. Они по свойству своему не производятъ никакой вредной перемѣны въ крови и въ другихъ сокахъ тѣла.

Золотый корень, будучи размоченъ, свáренъ, процѣженъ на сито, смѣшанъ съ ячновою или такъ же со ржаною мукою и съ потребнымъ количествомъ морской или поваренной соли, даетъ презрядное тѣсто, изъ котораго испеченный хлѣбъ, не имѣетъ никакого неприятнаго вкуса, и въ маломъ количествѣ будучи употребленъ утоляетъ голодъ и чрезвычайно бываетъ питателенъ.

Хлѣбъ изъ овса.

Надлежитъ собирать овесъ когда онъ совершенно поспѣетъ, обмыть его и насыпавъ въ деревянныя кадки и наливъ водою мѣсить нѣсколько времени, прежде нежели оный отнесенъ будетъ на мѣльницу, молоть надобно его легонько, дабы не смолоть слишкомъ мѣлко, изъ сего сѣять муку такъ, какъ надлежитъ ни съ лишкомъ крупную, ни съ лишкомъ мѣлкую, и когда сїю муку надобно замѣсить, то вливъ на нее кипятку, печь такъ какъ слѣдуетъ.

Хлѣбъ изъ пырейника.

Пырейникъ причисляется такъ же къ числу тѣхъ растѣнїй, которыя могутъ употреблены быть такъ какъ хлѣбъ. У насъ называется онъ пырейною травою или пырейною пшеницею.

Линней траву сїю по ея цвѣту и свойству относитъ къ ряду пшеницъ. Насъ постигли времена голодныя, что особливо долженствуютъ чувствовать тѣ, коихъ обстоятельства соединены

съ нещастїями сей жизни, тѣмъ болѣе для нихъ несносными, что они принуждены ихъ переносить съ тощимъ желудкомъ. Сїи бещастные достойны внимания, а потому и способы служащїя къ уменьшенїю глада, должны быть распространены. Пырейникъ (Triticum repens L) есть обыкновенная, извѣстная простая трава, которую по Французски называютъ Chien dent (gramen loliaceum, radice repente, ſeu gramen officinarum. Tournefort) Корни травы сея, будучи вычищены, вымыты, изтолчены и въ муку смолоты, могутъ во время дороговизны въ хлѣбъ быть употребляемы такъ, какъ и другїя такого же роду травы. Для садовниковъ и земледѣльцовъ никакая сторонняя трава не дѣлаетъ столько затрудненїя сколько сїя, ибо она весьма скоро по всюду разростается. Хлѣбопашцы выдираютъ корни ея сохою въ великомъ множествѣ и накладываютъ по полямъ и дорогамъ большїя кучи поелику не знаютъ какъ ихъ употреблять.

И такъ надобно вѣдать, что они во время дороговизны весьма полезны и гораздо лучше и здоровѣе, нежели мно-

гїя другїя, за которыя обыкновенно въ такихъ нужныхъ случаяхъ принимаются. Такъ же примѣчать потребно, что сїя трава тѣмъ больше ростѣтъ, чѣмъ добрый посѣвъ неудачнѣе, и что всякой другой земной плодъ скорѣе можетъ перестать рости, нежели оная.

Говоря о пырейникѣ намѣренъ я показать, что можно такъ же изъ онаго варить пиво и слѣдовательно онъ служитъ къ утоленїю глада и жажды.

Варить пиво изъ кореньевъ травы пырейника.

Сїи извѣстныя коренья собираютъ весною или такъ же въ концѣ осени, моютъ ихъ въ водѣ, чтобъ отстала вся нечистота и рѣжутъ почти такъ мѣлко, какъ сѣчку, что удобно дѣлается помощїю того орудїя, которое для сѣчки сдѣлано. Послѣ сушатъ ихъ. Надлежитъ токмо остерегаться чтобъ изрѣзанное коренье не класть большею кучею, поелику оно не токмо сдѣлается затхло но и пуститъ отросли, отъ чего пиво будетъ точно отзываться

травою. Наконецъ сушатъ ихъ очень сухо, послѣ сего толкутъ или мѣлютъ намѣлко, потомъ поступаютъ съ ними такъ какъ съ солодомъ при пивовареніи. Между тѣмъ какъ нѣкоторые солоду со всѣмъ не варятъ, но токмо кипяткомъ обвариваютъ и броженіе производятъ въ немъ горячими угольями или камнями; то должно примѣчать здѣсь, что сіи коренья пырейника надлежитъ сильно варить и притомъ положить въ нихъ нѣсколько хмѣлю. Потомъ сей уваренный напитокъ съ хорошими пивными дрожжами, поставить въ теплое мѣсто, и когда онъ довольно перебродится, то огустить его и послѣ сего можно ожидать хорошаго пива, которое можетъ сварено быть по желанію, крѣпко или слабо, смотря по количеству коренья, сколько кто его употребитъ, въ чемъ никакъ не должно скупиться, поелику его достаютъ даромъ и въ великомъ множествѣ. Лѣтомъ коренье сіе негодится для сего намѣренія, ибо оно въ сіе время сильно обростаетъ травою, а въ осень только когда трава завянетъ, получаетъ опять свою силу. Лѣтомъ можно его собирать

два раза совсѣмъ его не сѣявши да и во всякое время можно удобно столько собрать, что довольно его станетъ до будущаго лѣта. Въ сію же пору можно собирать его всего удобнѣе, ибо при вспахиваніи полей выкапываютъ оное на поверхность земли. Когда бѣдные люди отъ сего напитка или питательнаго средства будутъ имѣть пользу, то мы совершенно достигли нашего намѣренія, сдѣлавъ сіе показаніе.

Я теперь опять обращаюсь къ своимъ баранамъ.

Коренье травы папоротника въ дорогія времена было уже употребляемо для хлѣбопеченія, земляные орѣшки (Ornithogalum) равнымъ образомъ въ дороговизну мелютъ въ муку и употребляютъ вмѣсто хлѣба и другихъ ѣствъ. Для сего же намѣренія употребляется и корень купена или коровникъ въ недостаткѣ ржи. Хлѣбъ изъ него хорошъ. Въ Константинополѣ почки растѣнія сего ѣдятъ вмѣсто спаржи.

Мѣлкій корень змѣевникъ (Polygonum viviparum) ростѣтъ весьма обильно въ сѣверныхъ странахъ. Высушивъ и смоловъ оный, можно весьма удобно печь

хлѣбъ въ случаѣ голода. У самоѣдовъ употребленіе его стало уже не обходимо и вмѣстѣ съ оленьимъ мясомъ и нѣкоторою дичью составляетъ самую лучшую пищу.

Мясистое коренье бураго водянаго тернія (Stachys palustris) сваривъ, можно употреблять вмѣсто пищи, а высушивъ и смоловъ можно печь хлѣбъ. Сіе же сказать можно и о вкусныхъ, или питательныхъ кореньяхъ свиловатаго лошадинаго гороху (Orobus tuberosus). Нѣкогда Агличане будучу въ осадѣ, содержали себя долгое время кореньями чернаго лошадинаго гороху.

Изъ кореньевъ дикой цикоріи не токмо дѣлаютъ хорошій кофій, но можно высушивъ и хлѣбъ печь такъ же хорошаго вкусу.

Тунгузы въ Тавріи собираютъ вмѣсто хлѣба, луковицы желтыхъ лилей, которыя у нихъ называются саранами. Они сушатъ ихъ, растираютъ въ муку и дѣлаютъ изъ сего разныя питательныя ѣствы.

Въ сѣверныхъ частяхъ Европы, въ случаѣ нужды, употребляютъ для печенія хлѣбовъ коренье называемое коготь-

ки (Radix Calthae palustris). Равнымъ образомъ и Плиній утверждаетъ о корнѣ мечикѣ, что можно его употреблять съ пользою ради сего же намѣренія.

Красноярскіе Татара, которые не хотятъ приниматься за земледѣліе, ѣдятъ, вмѣсто обыкновеннаго хлѣба, цвѣтныя луковицы простыхъ и красныхъ Турецкихъ и другихъ лилей. (Martagon).

Находится еще весьма много чужестранныхъ и домашнихъ растѣній, зеренъ, сѣмянъ, кореньевъ, луковицъ и прочаго, равно и другихъ произведѣній натуры, надъ которыми отчасти дѣлали уже опыты для печенія нѣкотораго рода хлѣба или такаго ѣства, которое бы вмѣсто хлѣба могло быть употребляемо. Къ сему причисляется особливо хлѣбъ изъ золы, рыбьихъ костей, саранчи и даже нѣкоторой земли.

Наконецъ, пожеланію одной госпожи, которая хотѣла знать, какими дешевыми съѣстными припасами во время дороговизны питаться можно, присовокупляю я еще нѣкоторыя поваренныя записки Калифорнцовъ.

Народы сіи, кромѣ нѣкоторыхъ кореньевъ и сѣмянъ ѣдятъ съ великою приятностію, собакъ, кошекъ, лошадей, ословъ, лошаковъ, совъ, мышей, крысъ, ящерицъ, змѣй, мышей лѣтучихъ, сверчковъ, саранчу, длинную плоскую гусень, толстыхъ жареныхъ червяковъ, пауковъ, вшей, возгри истекающіе изъ носа у дѣтей ихъ, выдѣланную и сырую шкуру, всякой ремень сырыхъ кожъ все, что другіе жевали и выплевали, кости, провонялое мясо съ червями и прочее.

Одинъ осмидесятилѣтній слѣпецъ ѣлъ мѣлконарѣзанные башмаки изъ оленьей кожи. Дѣти ѣдятъ мездру съ свѣжихъ бычачьихъ кожъ, сколько можно соскоблить оной. Сіи народы навязываютъ иногда кусокъ на нитку, проглатываютъ его разъ двенадцать и опять выдергиваютъ, чтобъ больше имъ наслаждаться. Даже несварившіеся въ желудкѣ зернышки изъ калу пальцами выковыриваютъ, опять сушатъ, раздавливаютъ и еще разъ ѣдятъ. Мышей и крысъ ѣдятъ они со всѣмъ потрохомъ; кишки большихъ скотовъ не вычистивши и не вымывши жарятъ и ѣдятъ, однако же человѣчьяго мяса въ пищу не употребля-

ютъ. Они могутъ долго переносить голодъ и такъ же вдругъ ѣсть очень много. Одинъ человѣкъ легко съѣстъ въ сутки 24 фунта говядины. Одинъ изъ нихъ съѣлъ разомъ 17 арбузовъ одинъ за другимъ, а другой 6 фунтовъ невычищеннаго сахару, но отъ сего и умеръ. При сей описанной пищи достигаютъ они старыхъ лѣтъ, бываютъ крѣпки и здоровы. Чтобъ не подумалъ кто, что сїе мною выдумано, какъ иные слабые умы воображаютъ, то объявляю, что сїе почерпнуто мною изъ извѣстїй объ Американскомъ полуостровѣ Калифорнїи, изданныхъ въ 1772 году нѣкоторымъ Езуитомъ, которой посыланъ былъ миссїонеромъ въ *Лоретто*, гдѣ и проводилъ 17 лѣтъ.

Но возвратимся опять къ нашимъ Калифорнскимъ поваренным записскамъ. Онѣ не столь невѣроятны, какъ иной себѣ воображать можетъ; ибо я самъ имѣлъ одного изъ дворянъ пенсїонера, который былъ великїй охотникъ до вшей и ѣлъ ихъ съ великимъ апетитомъ. Сверьхъ сего сей молодой человѣкъ имѣлъ рѣдкое свойство: онъ умѣлъ ловить мышей, такъ какъ кошка, и съ терпѣ-

ливостїю дожидается бывало часъ и два, не покажется ли мышь, и естьли уже покажется, то отъ него не уйдетъ. Такое терпѣнїе можно назвать — ослинымъ.

Равнымъ образомъ вѣроятно что ѣдятъ коженые башмаки и другїе коженые вещи. И такимъ образомъ нѣкоторый Метръ-дотель въ краткомъ своемъ сочиненїи, которое онъ посвятилъ публикѣ, показалъ намъ, какъ можно для хорошаго приятеля собственныя свои перчатки изготовить и на столъ подать.

Онъ говоритъ слѣдующими словами.

Въ шутку можно кому нибудь свои замаранные перчатки изготовить, которыя, пока онъ того не узнаетъ будутъ ему казаться довольно вкусными. Сперьва должно уварить кожу весьма мягко, а послѣ изрѣзать въ самыя мѣлкїя продолговатыя полосочки и поддѣлать крѣпкимъ соусомъ и отваромъ изъ мяса, окороковъ и телячьихъ кишекъ.

Равнымъ образомъ лягушки у Французовъ и Италїянцовъ составляютъ приятное и нѣжное кушанье. Тѣ изъ сихъ народовъ, которые живутъ въ Москвѣ

зии въ нервахъ, которая началась у ней Маїя, 1767 года, лишилась совсѣмъ позыву на пищу, и съ того времяни никакой пищи не принимала. Для испытанїя сей истинны и чрезвычайно достопамятнаго приключенїя, мы нижеподписавшїеся, взявъ ее во свое смотрѣнїе въ 1771 году, содержали нѣсколько дней, и нынѣ въ семъ текущемъ году цѣлыя три недѣли отъ 14 Маїя до 4 Iюня мѣсяца при точнѣйшемъ испытанїи нашли, что сїя женщина въ самомъ дѣлѣ никакой не употребляетъ пищи, даже ни молока ни пива или чего подобнаго, но живетъ только одною чайною водою съ сахаромъ и иногда, только пьетъ по ложкѣ водки. При всемъ томъ здорова и ко всѣмъ движенїямъ даже тяжкимъ работамъ способна, въ чемъ мы изъ любви къ истиннѣ и свидѣтельствуемъ. Iюля 27 дня 1775 года.

Физикъ и медицины Професоръ Iоганъ Давидъ Галсъ.

М. Д. Е. Фанъ Олтеленъ.

Хирургъ П. Ф. Ланконъ.

Хирургъ Г. Грнзе.

Сїе четырмя Ескулапами засвидѣтельствованное приключенїе, произвело

бы на землѣ великую перемѣну, еслибъ повсюду содѣлалось общимъ. Многіе бѣдные люди почли бы за великую услугу, еслибъ кто нибудь могъ, такъ сказать, доставить или такую болѣзнь, а еще больше почли бы себя обязанными богатые; ибо ни слугамъ ихъ ни кресгьянамъ не была бы потребна пища, между тѣмъ какъ господа требовали бы отъ нихъ такихъ же услугъ, какъ и всегда.

Однако мало надежды чтобъ сіе сбылось, и такъ останется по прежнему.

Еще нѣкоторыя примѣры:

Лаврентій Юбертъ свѣдущій Медикъ шеснадцатаго вѣка, сочинилъ особенное разсужденіе о возможности жить долгое время не ѣвши. Онъ разсуждаетъ о сей матеріи какъ весьма искусный анатомистъ и приводитъ весьма достопримѣчательные примѣры воздержности. Докторъ Ронделетъ его учитель, зналъ въ Монтпелье дѣвочку, которая три года жила однимъ воздухомъ. (*) Стран-

(*) О счастливое произшествіе! какою были бы обязаны благодарностію врачамъ если бы они могли найти сіе средство.

заставляютъ тысячами ловить животныхъ сихъ въ рѣкѣ Яузѣ и ѣдятъ заднія ихъ окорока съ такимъ же апетитомъ, какъ другіе ѣдятъ молодыхъ цыплятъ, я помню, что и мнѣ, во время путешествій моихъ по Италіи не рѣдко въ трактирахъ въ праздничные дни подавали на столъ сихъ животныхъ; ибо, по мнѣнію ихъ, лягушки такъ же рыба; вообще жители тѣхъ странъ, гдѣ прежняя Римская или Папская религія господствуетъ; свиней, быковъ и всякую плоть умѣютъ обращать въ рыбу, по тому, что какъ говорятъ, всякое мясо превращается въ рыбу, когда они его въ воду положатъ, и опять изъ воды вынутъ.

По истиннѣ было бы лучше, особливо въ нынѣшнія дорогія времена, еслибъ мы еще вели жизнь нашу въ ономъ невинномъ состояніи въ какомъ жили прежде люди и питались единственно тѣмъ, что земля производитъ, не требуя трудовъ человѣческихъ. Но къ сожалѣнію, это желаніе наше суетно; ибо священное писаніе говоритъ въ потѣ лица твоего снѣси хлѣбъ твой, въ печалѣхъ снѣси вся дни живота твоего, сіе ска-

жно какъ для раба, такъ и для владыки.

Еслибъ пища для роду человѣческаго была ненужна, то конечно сей міръ былъ бы тогда наилучшій. Но такое состояніе предоставлено *единой* вѣчности, гдѣ отвергнуто чревонасыщеніе, и слѣдовательно нѣтъ печалей о пропитаніи нашемъ.

Между тѣмъ какъ въ нынѣшнія времена толь многія новыя открываются изобрѣтенія, не худо бы было; еслибъ господа врачи, аптекари и лѣкаря условились между собою и науку свою приняли бы съ противной стороны, то есть вмѣсто того, что стараются нынѣ дѣлать здоровыми, (что однакоже рѣдко удается) то обратили бы свое усердіе на то, какъ дѣлать людей больными, чтобъ люди во все потеряли позывъ на пищу потому, что какъ утверждаютъ они, здоровой человѣкъ безъ пищи жить не можетъ.

Возможность сего желанія показываетъ слѣдующій случай:

Марія де Гротъ, урожденная Фонъ Дихъ въ Флейпинѣ при Утрехтѣ по причинѣ тяжелой и долговременной болѣ-

но то, что она отъ 10 или 11 до 13 или до 14 лѣтъ наблюдала сїе воздержанїе. По сему случаю Юбертъ примѣчаетъ, что хотя жена, которая не ѣстъ, кажется долженствуетъ замѣнять великїя *издержки*, однако сїе не справедливо, по тому что отнюдь нельзя работать не ѣвши; наконецъ онъ заключаетъ, что еще лучше кормить жену, которая работаетъ, *нежели* не кормить той, которая ничего не дѣлаетъ.

Аѳеней Грамматикъ, *жившїй* во второмъ столѣтїи, при Императорѣ Маркѣ Аврелїи, повѣствуетъ въ своихъ дїенно-софистахъ, то есть застольныхъ мудрствователяхъ, что Тимонъ человѣконенавидѣцъ имѣлъ тетку, которая каждый годъ удалялася, какъ медвѣдь, въ пещеру гдѣ провождала по два и по три мѣсяца не ѣвши, что по прошествїи сего времяни выходила оттуда блѣдная и похудѣвшая, и возвращалась къ себѣ въ домъ, гдѣ поправлялась до слѣдующаго года.

Для окончанїя приведу еще примѣръ страннаго и совсемъ чрезвычайнаго воздержанїя. Нѣкто отецъ Iоанъ, Лотарингскїй пустынникъ, узнавъ что Го-

сподь нашЪ Іисусъ Христосъ препроводилъ сорокъ дней не вкушая пищи, рѣшился по простотѣ своей послѣдовать ему во всей точности. На сей конецъ сѣлъ онъ свернувшись въ средину стараго дуба въ лѣсу по близости его убѣжища находившагося, и у корня коего былъ ключь. Увѣряютъ, что онъ въ самомъ дѣлѣ препроводилъ тамо цѣлый постъ, безъ всякой пищи, кромѣ чистой воды, которую пилъ глотая рѣдко, для воспрепятствованія сжатію его живота.

По прошествіи сорока дней, пустынникъ, почитая себя утвержденнымъ въ благодати, оставляетъ пещеру, возвращается въ деревню, входитъ въ исповѣдальникъ приходской церкви и приглашаетъ къ себѣ прихожанъ для полученія разрѣшенія грѣховъ ихъ. Приходскій Священникъ не зная, что оное значило и не догадываясь, что мнимый духовникъ сошелъ съ ума послалъ приходскаго учителя вывесть его изъ исповѣдалника. Святый пустынникъ отрекся выити изъ онаго, и для освобожденія себя отъ докучливаго, который его

мащилъ за рясу, зарѣзалъ онаго ножемъ съ одного разу.

Схватили немѣдленно убійцу и какъ въ той землѣ наказательныя законы исполняются довольно поспѣшно, то виновный былъ присужденъ къ смерти и отвѣденъ въ Нанси для произведенія казни. Тамо судьи, будучи просвѣщеннѣе и не столь грубы какъ первые, увидѣли, что преступникъ былъ совершенно безъ ума, и такъ нашли себя принужденными перемѣнить его наказаніе, и заключить на вѣкъ въ тюрьму; тамъ то я видѣлъ его собственными моими глазами, пишетъ Г. Дювалъ, повѣствующій о семъ дѣяніи въ своихъ твореніяхъ, и тамъ то послѣдовало съ нимъ страшное приключеніе, которое ниже сего усмотрите.

Бывъ заключенъ въ сей тюрмѣ десять или двенадцать лѣтъ, Демонъ праздности и скуки, вперилъ въ него желаніе узнать внутренное образованіе своего тѣла, а особливо, что было у него въ брюхѣ. Взявъ стеклянный обломокъ, который онъ досталъ не знаютъ какъ, обнаживъ себя болѣе нежели до половины и сѣвъ на полъ разрѣзалъ себѣ

брюхо съ верху до низу, и вытащивъ изъ онаго кишки, разтянулъ ихъ у себя на колѣнахъ чтобъ было удобнѣе ихъ разсматривать. Между тѣмъ какъ онъ разсматривалъ сей чудесный Лабиринтъ, тюремщикъ пришелъ къ нему съ его обыкновенною пищею, и видя сїю странную разкладку началъ кричать изо всей силы, чтобъ пришли къ нему на помощь, въ числѣ прибѣжавшихъ, пишетъ Г. Дювалъ, былъ искусный лѣкарь, который принялся за любопытнаго отца Іоанна, вложилъ ему кишки туда, гдѣ онѣ были прежде и успѣлъ въ томъ столь хорошо, что несчастный пустынникъ прожилъ еще пять лѣтъ послѣ сего дѣйствїя.

И сего довольно будетъ, для предварительнаго отвѣта на три задачи.

КОНЕЦЪ.

